

## *Prženice iz rerne*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**stari hleb
- **4**jajeta
- **1** dlmleka
- **1** prstohvatsoli
- **100** gkecapa
- **200** gpilece salame
- **100** gsira

## **Priprema**

Hleb iseci na tanke šnite.

Razmutiti jaja i dodati mleko i malo soli. Svaku krišku hleba umociti u razmucena jaja sa jedne strane i reati u pleh jednu do druge.

Na svako parce hleba staviti malo kecapa, malo sira i salamu isecenu na kockice.

Staviti da se pece u predhodno zagrejanoj pecnici na 220 C dok ne uhvati lepu hrskavu koricu. Prijatno.

**Savet**